Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Pasta con butifarra y crunchy de mantequilla

4 raciones

Ingredientes

- Puerro
- Zanahoria
- Ajo
- Butifarra
- Soja
- Vino blanco
- Nata
- Queso rallado
- Orecchiette
- Agua de cocción

CRUNCHY DE MANTEQUILLA

- Pan rallado
- Mantequilla
- Ajo en polvo
- Pimienta

Elaboración

1. Sofríe puerro, zanahoria y ajo
2. Añade la butifarra desmigada y un chorrito de soja
3. Vino blanco y deja reducir bien
4. Añade nata y un buen queso rallado
5. Incorpora los orecchiette con un poquito de agua de cocción y mezcla hasta que quede bien cremoso

CRUNCHY DE MANTEQUILLA

6. Tuesta pan rallado en mantequilla con ajo en polvo y pimienta hasta que quede dorado y súper crunchy
7. Por encima de la pasta y listo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone